



REVERENZ - WEISSBURGUNDER Reverenz 2010

Weingarten

Anlagenalter:	17 Jahre
Bodenart:	sandige, tiefgründige, kalkhaltige Lehme
Erziehungskultur:	2-Bogenschnitt
Hangneigung:	24-26%
Hangausrichtung:	südwest
Seehöhe:	290-300m
Klima:	illyrisch
ha-Ertrag:	5000 kg
Besonderes:	

Vinifizierung

Lesezeitpunkt:	15. Oktober 2010
Reife:	physiologisch reife Beeren, 17,5°KMW
Maischestandzeit:	teilweise 3 Stunden
Gärungsbehälter:	temperaturkontrollierte Vergärung im großes Eichenfass, im Stahltank und in Barrique
biologischer Säureabbau:	teilweise
Reifezeit:	4 Monate
Reifebehälter:	großes Eichenfass und Stahltank
abgefüllt am:	3. März 2010
Besonderheiten:	

Wein

Stilrichtung:	kräftiger, gehaltvoller Wein, feine dichte Eleganz
Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Analysen:	2,7 g/l Restzucker, 5,8 g/l Säure = trocken
Lagerpotential:	6-8 Jahre
Besonderes:	

Empfehlung

Serviertemperatur:	8-14°C
Speisebegleitung:	Rotbarschfilet an Kerbelsoße, Lamm mit Himbeer-Orangen-Wein Soße

Weinbeschreibung:

Prof.Dr. Walter Kutscher: Der junge Weissburgunder zeigt sich schon im Duft überraschend reif. Vielschichtig präsentieren sich Fruchthalte und Würze-Effekte. Wohl ausbalanciert, mit nobler Struktur ausgestattet wird Reife, Terroir-Feeling mit Mineralität und Nachhaltigkeit vermittelt. Ein hauchzarter Holzkuss beschließt den harmonischen Reigen.